

鲜花酒度数 江西咪噢酒业公司 全南鲜花酒

产品名称	鲜花酒度数 江西咪噢酒业公司 全南鲜花酒
公司名称	江西咪噢酒业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	江西省宜春市樟树市大桥街道办事处湖坪村委旁
联系电话	13387051318 13387051318

产品详情

小编再来给大家讲讲玫瑰酒的制作过程吧

了解了一下玫瑰花的知识，小编再来给大家讲讲玫瑰酒的制作过程吧。

1、首先我们要有酿酒的设备，可以是家用的小型酿酒设备，也可以是酒坊酿酒的大型设备。设备组装好后，把粮食酒倒入蒸馏设备中，把采摘清洗晾干的玫瑰花瓣放到蒸锅篦子上，然后盖上盖子开始蒸馏。

2、酒的话选用粮食酒，因为勾兑酒会影响玫瑰花酒的口感。尽量选用大米酒，大米酒的口感跟玫瑰花酒更加匹配，会更香醇。 玫瑰香 林忆莲

3、蒸馏完成后，可以轻轻闻下刚蒸馏出来的酒，已经有明显的玫瑰香气了，但是颜色还没有变化，这个时候，取下设备盖子，用东西垫着把设备中篦子取出，全南鲜花酒，然后把上边的玫瑰花瓣取出放入新酿出来的酒中，盖好盖子。一般浸泡几分钟都已经可以明显看到颜色有变红，如果想要更深的颜色，可以延长浸泡时间，一般不要超过12个小时就行。

?桃花酿有两种做法

桃花酿有两种做法：

1是泡制酒。

2是发酵酒这要看你怎么做。

首先从选材上说起，（1）选桃花要选清明节前后花苞初开放不久东南方向枝条上的新鲜桃花；来（2）白酒，清酒更好，使用清酒制作的桃花酒花香更浓，口感更好。

制作桃花酒步骤：

1、将采集的桃花浸泡在淡盐水中清洗，洗净之后浸泡一段时间之后，将桃花捞出去水沥干，备用。

如何制作桃花酒，桃花酒的作用及功效

2、准备好制作桃花酒的器皿和材料（清酒，醪糟，白糖/冰糖自更好），开始装瓶。

如何制作桃花酒，桃花酒的作用及功效

3、先铺一点白糖，然后再开始将桃花一点一点放进瓶中（桃花极苦，加糖是必要的）。然后加酒直至淹没桃花；醪糟混合清酒、白糖，满满的都是散落的花瓣，鲜花酒酿制酒厂，非常漂亮。

如何制作桃花酒，桃花酒的作用及功效

如何制作桃花酒，桃花酒的作用及功效

4、密封保存六十天，漫长的等待终会换来意想不到的收获。花瓣在酒里浸泡，洗尽铅华变成了美味的佳酿。

桂花是一种具有观赏和药用价值的花，以桂花做原料制作有桂花茶，桂花酱，桂花糕、桂花酒等，它香气柔和、味道可口，为大众所喜爱。据说，鲜花酒度数，当年周在出访法国时，就曾用桂花酒设宴，戴高乐将军和夫人喝了十分赞赏。如今在日本和我国香港等地，桂花酒已被当做是女性用酒，凡有妇女参加的宴会，必备桂花酒。

因此，桂花酒又被冠以“ 妇女幸福酒 ”、“ 贵妃酒 ” 等称号。桂花酒不仅甘美醇厚，其养生功效也是非同小可。在古代，桂花被认为是“ 百药之长 ”，因此常饮桂花酒就能达到“ 寿千岁 ” 的养生效果。事实上，桂花酒的功效，确实不小，桂花是温性的，无论煎汤，泡茶，或是泡酒，都有温寒的功效，它能帮助散去胃部的寒气，达到的效果，另外对感冒、咳嗽多痰、牙痛、都有一定的辅助作用。

对于女性而言，桂花具有美白肌肤、排解体内、化痰、养生的作用。桂花酒好，那么是怎样酿制出来的呢？市面上出售的桂花酒数不胜数，您可以直接买来喝，但如果您有雅兴，也可以学习古人自己动手酿制。我在这里就给大家介绍桂花酒的一种普通酿制方法。

鲜花酒度数-江西咪噢酒业公司-全南鲜花酒由江西咪噢酒业有限公司提供。江西咪噢酒业有限公司（www.miojiuye.com）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！